

Pietro Zandigiaco, Marco Donadel

Castagno di Mezzomonte e Marrone Striato del Landre, due antiche varietà di *Castanea sativa* della montagna pordenonese (Italia nord-orientale)

Riassunto: Nelle aree prealpine del Friuli occidentale sono ancora presenti vecchi alberi di castagno (*Castanea sativa*), come piante isolate o in castagneti da frutto, che testimoniano la tradizionale coltivazione di questa specie. Nel territorio del comune di Polcenigo, in particolare a Mezzomonte, vegetano alberi di due varietà denominate Castagno di Mezzomonte e Marrone Striato del Landre. I frutti delle due varietà sono stati inclusi, nel 2017, nell'*Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali* (PAT) del Friuli Venezia Giulia. Di ogni varietà vengono illustrate le principali caratteristiche morfologiche e fenologiche. Inoltre, vengono fornite notizie sulle modalità tradizionali di coltivazione del castagno, nonché di raccolta, lavorazione e commercializzazione dei frutti.

Abstract: Castagno di Mezzomonte and Marrone Striato del Landre, two ancient varieties of *Castanea sativa* from the mountain area of the Pordenone district (north-eastern Italy).

Old *Castanea sativa* trees are still grown, as isolated plants or in chestnut orchards, in the pre-alpine areas of western Friuli, witnessing the traditional chestnut cultivation in this mountain territory. In the municipality of Polcenigo, in particular around Mezzomonte, there are trees of two ancient varieties, called Castagno di Mezzomonte and Marrone Striato del Landre. In 2017, the fruits of the two varieties were included in the "List of Traditional Agri-Food Products" (PAT) of the Friuli Venezia Giulia region. For each variety, the morphology and the phenology of the plant are described. In addition, information is provided on traditional methods of chestnut cultivation as well as harvesting, processing and marketing of the fruits.

Introduzione

Nel 2016 è stata predisposta, ad opera degli scriventi, la documentazione per la richiesta di iscrizione di due nuovi “Prodotti Agroalimentari Tradizionali” (PAT) del Friuli Venezia Giulia nell’elenco nazionale, ai sensi del D.M. n. 350 dell’8 settembre 1999. Si tratta della “Castagna di Mezzomonte” e del “Marrone Striato del Landre”, ovvero i frutti derivanti dalle due varietà omonime di castagno (*Castanea sativa* L.). Dopo una verifica da parte delle strutture regionali, la richiesta è partita nel 2017 per gli uffici romani del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che ha approvato la richiesta (D.M. n. 54556 del 14 luglio 2017). Le due tipologie di frutti sono state pertanto inserite ufficialmente nel *Diciassettesimo aggiornamento dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* (pubblicato nella G.U. n. 176 del 29 luglio 2017, Suppl. Ord. n. 41), fra i “Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati” del Friuli Venezia Giulia. Si aggiungono ai frutti di altre varietà friulane di castagno provenienti dalle Valli del Natisone (Castagna Canalutta e Castagna Obiacco) o ancora dall’area pedemontana pordenonese (Castagna marrone di Vito d’Asio).



Fig. 1 - Panoramica di un castagneto in fioritura, tuttora regolarmente gestito, nella Valle del Landre a Mezzomonte di Polcenigo (foto M. Donadel).

Il riconoscimento della qualità dei frutti delle due varietà in esame vuole valorizzare, anche sulla scorta di precedenti proposte (Frilli, 1996) l'antica tradizione delle aree prealpine pordenonesi di coltivazione, raccolta, lavorazione e utilizzo dei frutti del castagno appartenenti a determinate varietà locali selezionate nel tempo dai castanicoltori (Fig. 1). In Friuli Venezia Giulia la conservazione e lo studio delle antiche varietà locali di piante coltivate viene condotto da Enti pubblici, come l'Università di Udine (si veda il sito <https://bagav.uniud.it>) e l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (ERSA), nonché da diverse associazioni e appassionati. L'obiettivo comune è la salvaguardia dell'agro-biodiversità regionale dalla cosiddetta "erosione genetica" che lentamente, ma inesorabilmente, fa perdere la preziosa variabilità genetica presente negli ecotipi locali.

In questa nota vengono presentate le principali caratteristiche di due varietà di castagno tipiche dell'area pedemontana orientale regionale, assieme a vari aspetti tradizionali legati alle connesse attività agricole.



Fig. 2 - Uno dei più vecchi alberi della varietà Castagno di Mezzomonte: Valle del Landre (foto M. Donadel).

Castagno di Mezzomonte

I dati seguenti, relativi alla descrizione della cultivar, sono tratti dalle schede “Castagna di Mezzomonte” di Guzzinati e Donato (s.d.), Guzzinati *et al.* (1990) e Youssef *et al.* (2000).

Albero (Fig. 2)

Vigore: medio

Portamento: espanso, chioma conico-globosa.

Corteccia del tronco: presenta profondi solchi longitudinali.

Rami: internodi medio-lunghi, corteccia generalmente liscia e solcata longitudinalmente con lenticelle grosse di forma arrotondata; gemme di forma conica e di colore verde-giallastro.

Foglie: lanceolate, medie (lu = 17-19 cm, la = 5,5-6 cm), base a graffa o ad angolo ottuso, apice appuntito; lembo ondulato, margine seghettato, con dentature meno serrate rispetto al Marrone Striato del Landre; pagina superiore di colore verde scuro molto intenso, quella inferiore è poco più chiara, priva di tomentosità e con nervature mediamente evidenti; picciolo di media lunghezza.

Epoca di germogliamento: intermedia; I decade di maggio.

Caratteri produttivi

Epoca fioritura: intermedia; II-III decade di giugno.

Amenti: medio-lunghi (15-20 cm), con fiori longistamini e polliniferi.

Infiorescenze femminili: 1-2 per amento androgino.

Ricci: dimensioni medie, forma tendenzialmente ellissoidale talora sferica, contenenti in media 2-3 frutti; deiscenza in 2-3 valve; aculei relativamente lunghi e poco serrati tra loro.

Produttività: buona (oltre 50 kg/pianta).

Frutto (Fig. 3)

Pezatura: medio-grossa (h = 28,4 mm, la = 35,1 mm, sp = 21 mm, peso medio = 11,6 g).

Forma: tendenzialmente ellittica con apice poco appuntito e base arrotondata.

Pericarpo: di colore marroncino-avana, percorso da striature più scure, evidenti, ma più distanziate rispetto al Marrone Striato del Landre.

Cicatrice ilare: di medie dimensione (h = 11,3 mm, la = 23 mm).

Seme: episperma: poco aderente, non penetra in profondità nel seme; solcature: rare; plurispermia: assente.

Epoca di raccolta: intermedia, II-III decade di ottobre.



Fig. 3 - Frutti della varietà Castagno di Mezzomonte (foto M. Donadel).

Giudizio d'insieme

Le pregevoli caratteristiche organolettiche dei frutti e la contenuta presenza di quelli settati rendono interessante questa cultivar anche per l'industria. I frutti trovano facile sbocco sul mercato locale per il consumo fresco.

Marrone striato del Landre

I dati seguenti, relativi alla descrizione della cultivar in esame, sono tratti dalle schede "Marrone Striato" di Guzzinati e Donato (s.d.), Guzzinati *et al.* (1990) e Youssef *et al.* (2000).

Albero (Fig. 4)

Vigore: medio.

Portamento: eretto-espanso con chioma ombrelliforme.

Corteccia del tronco: profondamente solcata longitudinalmente.

Rami: internodi lunghi, corteccia liscia di colore verde scuro con fini costolature più pronunciate nel terzo distale del ramo; lenticelle piuttosto serrate e di dimensioni variabili; gemme di forma subconica e di colore verde-giallastro.



Fig. 4 - Vecchi alberi della varietà Marrone Striato del Landre, nella Valle del Landre (foto M. Donadel).

Foglie: lanceolate, medio-grandi (lu = 18 cm, la = 6,5 cm) con base a graffa, apice appuntito, margine seghettato, dentatura piuttosto serrata, con i rispettivi denti che si prolungano in un corto filamento; lembo ondulato, pagina superiore verde scura, mentre quella inferiore più chiara, con tomentosità ridotta e nervature molto evidenti; picciolo medio-corto.

Epoca germogliamento: intermedia, I decade di maggio.

Caratteri produttivi

Epoca fioritura: medio-tardiva; II decade di giugno.

Amenti: di media lunghezza (10-15 cm), con fiori mesostamini e dotazione di polline sufficiente.

Infiorescenze femminili: 1-2 per amento androgino.

Ricci: di medie dimensioni, emisferici, quasi reniformi, con in media due frutti per riccio; deiscenza in 2-3 valve, aculei allungati rigidi e poco serrati.

Produttività: medio-buona, alternante (30-40 Kg/pianta).



Fig. 5 - Frutti della varietà Marrone striato del Landre (foto M. Donadel).

Frutto (Fig. 5)

Pezzatura: medio-grossa (h = 29,5 mm, la = 35,5 mm, sp = 22,9 mm, peso medio = 14 g), uno o due frutti per riccio, raramente tre.

Forma: ellittico-rotonda, con apice appuntito e base arrotondata leggermente concava.

Pericarpo: di colore marrone scuro con striature più scure e alquanto distanziate tra loro.

Cicatrice ilare: di grandi dimensioni (h = 12,5 mm, la = 23 mm)

Seme: episperma: abbastanza spesso, aderente; solcature: penetrano nella massa cotiledonare; plurispermia: assente.

Epoca di raccolta: intermedia; II decade di ottobre.

Giudizio d'insieme

I frutti per la grossa pezzatura e per le buone caratteristiche organolettiche sono ricercati in sede locale e vengono destinati al consumo fresco o alla trasformazione nel settore alimentare.

Diffusione delle due varietà

Gli esemplari arborei di Castagno di Mezzomonte e di Marrone Striato del Landre sono diffusi sotto forma di popolamenti quasi puri (castagneti) o di singoli alberi innestati soprattutto nel comune di Polcenigo (PN), in particolare a Mezzomonte, nella Valle del Landre, a Coltura e a San Floriano. Alcuni esemplari si trovano però anche nei Comuni limitrofi di Caneva, Budoia e Aviano, grazie probabilmente agli scambi di materiale d'innesto avvenuti in passato. Sono presenti per lo più in una fascia altitudinale compresa fra 250 e 400 m s.l.m.

Nella pedemontana pordenonese sono note altre varietà di castagno, quali il Castagno di Polcenigo (chiamato anche Castagno di San Floriano) e il Castagno di Giais (a Giais e Marsure di Aviano) (Guzzinati e Donato, s.d.).

Una recente indagine genetica preliminare su vecchi alberi di castagno (dati inediti), voluta dall'ERSA e condotta nei laboratori dell'Università di Torino, ha messo in luce che il Marrone Striato del Landre risulta una cultivar "locale friulana", geneticamente uguale ad alcuni marroni delle Valli del Natisone (presenti nei Comuni di Stregna e San Leonardo). Un altro "marrone" (chiamato preliminarmente "Marrone di Mezzomonte"), che cresce nella Valle del Landre, è geneticamente diverso dal Marrone Striato del Landre e da altri "marroni" (pertanto è una presunta varietà locale). Infine, un ulteriore "castagno/marrone", campionato sempre nella Valle del Landre, risulta geneticamente uguale al Marrone di Vito d'Asio e, inaspettatamente, ai più famosi Marrone di Chiusa Pesio, in provincia di Cuneo, e Marrone di Marradi, in provincia di Firenze (M. Fabro, com. pers). Questo fatto (antiche varietà con ampia diffusione regionale o nazionale) non deve meravigliare troppo, tenendo conto che già nell'Ottocento (e ancor prima) marze delle migliori varietà di piante da frutto (compreso il castagno) venivano trasportate anche a grandi distanze da una regione all'altra soprattutto da lavoratori stagionali. Nel Pordenonese, in Val Còlvera, ad esempio, sono ancora presenti esemplari di melo della varietà nota come "Melo di Marc" o "Melo di Marc Panara", che derivano dalle marze portate in loco, all'inizio del Novecento, da tale Marco Roman, detto Panara, durante uno dei suoi rientri dagli Stati Uniti; Panara innestò tali marze su selvatico nei suoi terreni di Borgo Polàz, in Comune di Frisanco (Silvestrin, 2014). Per quanto riguarda il Castagno di Mezzomonte, lo

studio genetico verrà probabilmente eseguito su materiale raccolto nell'estate/autunno 2018 (M. Fabro, com. pers.).



Fig. 6 - Innesto riuscito di una marza di castagno su portinnesto selvatico (foto M. Donadel).

Metodi tradizionali di coltivazione

Il nome delle due cultivar in esame, e quindi quello del relativo frutto (castagna e marrone), derivano rispettivamente dalla località di Mezzomonte di Polcenigo e dalla Valle del Landre (in prossimità della prima località nominata), indicando la loro antica presenza in zona e il forte legame con il territorio. Al pari di altre varietà coltivate nella stessa zona, hanno trovato ottimali condizioni pedoclimatiche nella fascia prealpina in esame, grazie all'adeguata altitudine, alla buona esposizione al sole e al terreno sub-acido, fattori che permettono alle piante di castagno di vegetare in modo ottimale e di fornire buone produzioni sia in termini quantitativi che qualitativi.

I castagni non richiedono interventi agronomici molto frequenti, al di fuori di regolari potature cadenzate negli anni e di periodiche modeste concimazioni organiche. Le tradizionali operazioni di innesto dei castagni selvatici, con marze delle migliori varietà, con l'utilizzo di varie tecniche (“a spacco”, “a corona”, “a doppio spacco inglese”), sono tuttora comunemente eseguite dai castanicoltori locali (Fig. 6).

Nonostante le difficoltà dovute al cancro del castagno (*Cryphonectria parasitica*), al cinipide galligeno (*Dryocosmus kuriphilus*) e agli insetti carpofagi, per ottenere un'accettabile produzione non si rendono necessari interventi fitosanitari.

Le importanti dimensioni di alcuni castagni ultracentenari, le testimonianze orali degli anziani, le fotografie storiche, la toponomastica e le fonti documentarie antiche (a partire dal XIII secolo) (Fadelli, 1994; 2014; 2016a; 2016b), confermano l'antica coltivazione del castagno nelle zone prealpine del Friuli occidentale. In particolare, i *Sommari* del Catasto napoleonico (1808 ca.), oggi conservati all'Archivio di Stato di Venezia, censiscono a Polcenigo decine di appezzamenti denominati, ad esempio, “*selva fruttifera di castagne, bosco con castagne fruttifere, pascolo con castagne fruttifere, prato con castagne fruttifere, ripa fruttifera di castagne*” (A. Fadelli, com. pers.), segno di una coltivazione allora molto diffusa.

A questo proposito si possono considerare anche i dati del Catasto agrario del 1929 (Istituto centrale di Statistica del Regno d'Italia, 1936), riportanti i dati relativi a superfici, colture, allevamenti e produzioni agrarie del Friuli. Rielaborando i dati relativi ai Comuni della Pedemontana Pordenonese (Tab. 1),

si nota come nella parte più occidentale dell'area in esame i castagni siano stati censiti solo come alberi sparsi nel bosco, mentre in quella più orientale siano stati rilevati anche veri e propri castagneti. Per quanto riguarda il territorio del Comune di Polcenigo (ove crescono i castagni delle due varietà in esame) si rileva come la produzione di castagne sia stata, nonostante l'assenza di castagneti censiti come tali (probabilmente una omissione voluta per ridurre la contribuzione erariale), decisamente non trascurabile rispetto a quella dei Comuni limitrofi, ove addirittura i rilevatori del catasto non censirono alcun albero di castagno (forse perché il loro numero era decisamente limitato).

Comune	Superficie comunale totale (Ha)	Superfici a bosco (con castagni sparsi) (Ha)	Di cui superfici di bosco a castagneto (Ha)	Produzione media nel sessennio 1923-28 (quintali)	Produzione nel 1929 (quintali)
Caneva	4195	976	0	0	0
Polcenigo	4919	1474	0	74	118
Budoia	3767	783	0	0	0
Aviano	10461	1249	0	0	0
Barcis	10288	5165	0	0	0
Montereale Valcellina	7628	899	0	0	0
Andreis	2730	627	0	0	0
Maniago	7054	508	0	102	117
Fanna	997	98	20	58	39
Frisanco	6037	1681	100	300	400
Cavasso Nuovo	1544	68	0	12	17
Meduno	3102	1078	200	200	224
Sequals	2707	127	0	13	19
Travesio	2878	403	0	40	60
Pinzano al Tagliamento	2158	85	0	42	54
Castelnuovo del Friuli	2258	391	0	98	108
Clauzetto	2862	200	0	0	0
Vito d'Asio	5259	1344	0	0	0

Tabella 1 - Superfici a bosco e produzioni di castagne e marroni nei Comuni della pedemontana pordenonese dai dati del Catasto agrario del 1929 (rielaborazione).

Al contrario, elevate produzioni di castagne (anche da castagneti) furono censite, ad esempio, nei comuni di Frisanco, Meduno e Fanna (nonostante la superficie di quest'ultimo Comune sia molto limitata). Ma è noto che a Fanna e

aree limitrofe la frutticoltura, in senso generale, ebbe un elevato e particolare sviluppo (Zandigiaco, 2010; Silvestrin, 2011). Appare non giustificabile l'assenza di produzioni di castagno nel Comune di Vito d'Asio.

Metodi tradizionali di raccolta, lavorazione, conservazione, utilizzo e commercializzazione dei frutti

Le attività connesse alla raccolta hanno inizio a metà settembre con lo sfalcio del cotico erboso del castagneto. Il fieno che ne deriva viene raccolto e ammassato in grossi mucchi in disparte al fine di ottenere una superficie di raccolta sotto i castagni il più uniforme possibile. Con i primi giorni di ottobre inizia la cascola dei ricci bacati dagli insetti carpofagi, che vengono destinati alla distruzione con la bruciatura degli stessi. La raccolta da terra del prodotto (castagne e marroni), effettuata più volte, viene fatta attraverso l'utilizzo di appositi attrezzi manuali moderni e con l'uso di tradizionali ceste di vimini e sacchi di juta.

Il raccolto viene poi selezionato in un locale apposito per eliminare i frutti non idonei e infine disposto in locali freschi, aerati e lontano dalla luce diretta del sole, nei quali il prodotto viene rigirato quotidianamente grazie all'uso di rastrelli e di tradizionali sessole di legno, affinché perda una parte dell'umidità e non si sviluppino muffe, in attesa della commercializzazione e dell'utilizzo come frutto fresco. Inoltre, settimanalmente viene effettuata anche una veloce pulizia del sottobosco per eliminare i ricci vuoti, mentre, a fine stagione, si procede ad una più accurata ripulitura delle superfici sotto la chioma dei castagni.

È ancora presente nei ricordi degli anziani di Mezzomonte e delle frazioni limitrofe la pratica tradizionale per conservare a lungo i frutti freschi, attraverso la realizzazione delle cosiddette "ricciaie". Una ricciaia era costituita da una buca o un avvallamento del terreno con un diametro a partire da 1,5 m. Sul fondo venivano disposte delle fascine di ramaglie e sopra una massa consistente di castagne appena raccolte ancora all'interno del riccio. Sopra le castagne si disponeva uno strato di ramaglie, foglie e ricci vuoti di castagno, a sua volta ricoperto all'occorrenza da terra o sacchi di juta, creando così un cumulo che poteva anche raggiungere il metro d'altezza. Le fermentazioni, soprattutto lattiche, che avvenivano all'interno della massa assicuravano le condizioni per

un'ottimale conservazione dei frutti durante l'inverno. Se la copertura del cumulo si asciugava troppo per carenza di precipitazioni, si rendeva necessaria la bagnatura periodica della stessa con alcuni secchi d'acqua.

Un altro metodo di conservazione dei frutti, utilizzato tutt'ora, è quello della trasformazione del prodotto fresco in confettura tramite la bollitura e la triturazione del frutto; si ottiene una morbida crema spalmabile da utilizzare tutto l'anno.

La presenza del castagno nel passato risultò molto importante per le popolazioni rurali della zona, le quali trovarono nei frutti un'importante fonte di alimenti da sfruttare soprattutto durante l'inverno, tanto che castagne e marroni furono designati con l'appellativo di "pane dei poveri", dati i loro molteplici impieghi, compresa la trasformazione in farina. Inoltre, i frutti bacati o scadenti venivano somministrati (talora ancor oggi) ai suini dell'allevamento domestico, che ben si prestano al consumo di questi prodotti di scarto.

Sono ancora vive nella memoria degli anziani di Mezzomonte e dintorni le persone, soprattutto donne, che fin dopo la seconda guerra mondiale scendevano al piano con le castagne e i marroni che venivano venduti o barattati con fagioli, farina di mais o di frumento, in particolare nei periodi di carestia e di guerra (Fadelli, 1994; 2014).

Le tecniche di coltivazione del castagno, compresa la pratica dell'innesto di piante selvatiche, nonché le modalità di raccolta e lavorazione dei frutti, tramandate di generazione in generazione, si stanno lentamente modificando, anche grazie all'utilizzo di piccole macchine operatrici, rendendo così meno gravoso il duro lavoro dei produttori nelle varie fasi. L'importanza storica della castanicoltura nella pedemontana Pordenonese è attestata dalla tradizionale e frequentata "Sagra della Castagna di Mezzomonte", a Ottobre, che nel 2017 è giunta alla 32° edizione.

Ringraziamenti

Si ringrazia il dott. Michele Fabro dell'ERSA per le informazioni relative agli esiti di uno studio genetico sulle varietà di castagno regionali, nell'ambito di un progetto di sviluppo della castanicoltura del Friuli Venezia Giulia. Inoltre, per aver fornito varie utili informazioni si ringraziano Alessandro Fadelli e Maurizio Guzzinati, nonché diversi giovani e meno giovani castanicoltori dell'area in esame.

Bibliografia

- FADELLI A., 1994, *Tra "lame" e "ciarboners". Note sulla vita di Mezzomonte tra gli inizi del Settecento e la prima metà dell'Ottocento*. La Mont, rivista di studi su Mezzomonte, N. 1, 23-42.
- FADELLI A., 2014, *I castagni nella pedemontana altoliventina, Tiere Furlane / Terra Friulana*, N. 20 (anno 6, numero 1), 30-38.
- FADELLI A., 2016a, *Da Calmàur e Baloriènth. Una escursione fra i nomi di luogo*. pp. 69-102. In GOI P. (a cura di), *Marsure. Ai piedi della montagna pordenonese*, Pro Loco di Marsure (PN), Tipografia Sartor, Pordenone, 479 pp.
- FADELLI A., 2016b, *Castagni e tagliapietra, casere ed emigranti. Flash archivistici fra Cinque e Settecento*. pp. 189-226. In GOI P. (a cura di), *Marsure. Ai piedi della montagna pordenonese*, Pro Loco di Marsure (PN), Tipografia Sartor, Pordenone, 479 pp.
- FRILLI F., 1996, *Un marchio per il castagno*. La Mont, rivista di studi su Mezzomonte, N. 2, 7-10.
- GUZZINATI M., DONATO E., s.d. (fine degli anni '80 del secolo scorso), *Indagine sulla castanicoltura nell'ambito della Comunità pedemontana del Livinza*, Rapporto inedito.
- GUZZINATI M., DONATO E., YOUSSEF J., 1990, *Comportamento vegeto-produttivo e pomologico delle cultivar locali di castagno*, L'Informatore Agrario, 46 (19), Supplemento IV-XI.
- ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA DEL REGNO D'ITALIA, 1936, *Catasto agrario 1929-VII. Compartimento del Veneto, Provincia del Friuli (Udine)*, fascicolo 26, Istituto poligrafico dello Stato, Roma: XV, 197 pp.

SILVESTRIN D., 2011, *I posti delle mele. Lavori, cure, storie di meli e mele tra Meduna, Colvera e Cellina nella pedemontana pordenonese*, Associazione Amatori Mele Antiche, prima edizione, esaExpo Edizioni, 208 pp.

SILVESTRIN D., 2014, *Melo di Marc o Marc Panara*, in BIANCO P.M., FORCONI V., GUIDI S. (a cura di), *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Molise, Friuli Venezia Giulia*, ISPRA, Quaderni - Natura e Biodiversità 6/2014, p. 95

YOUSSEF J., STRAZZOLINI E., TOFFOLUTTI B., PIAZZA L., 2000, *Pomologia Friulana*, Supplemento al Notiziario ERSA, 5/2000: 218 pp.

ZANDIGIACOMO P., 2010, Fana, Manià e Cjavàs: i païs des Pomis. *Evoluzione storica della frutticoltura nella Pedemontana occidentale*, Tiere furlane / Terra friulana, N. 6 (anno 2, numero 3), pp. 33-38.

Indirizzi degli Autori:

Pietro Zandigiaco

Banca del Germoplasma AutoctonoVegetale (BaGAV) del Friuli Venezia Giulia

Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali, Università di Udine

Via delle Scienze 206, 33100 Udine

e-mail: pietro.zandigiaco@uniud.it

Marco Donadel

Vicolo Fossal 2/A, 33070 Polcenigo (PN)

e-mail: marco-donadel@hotmail.it